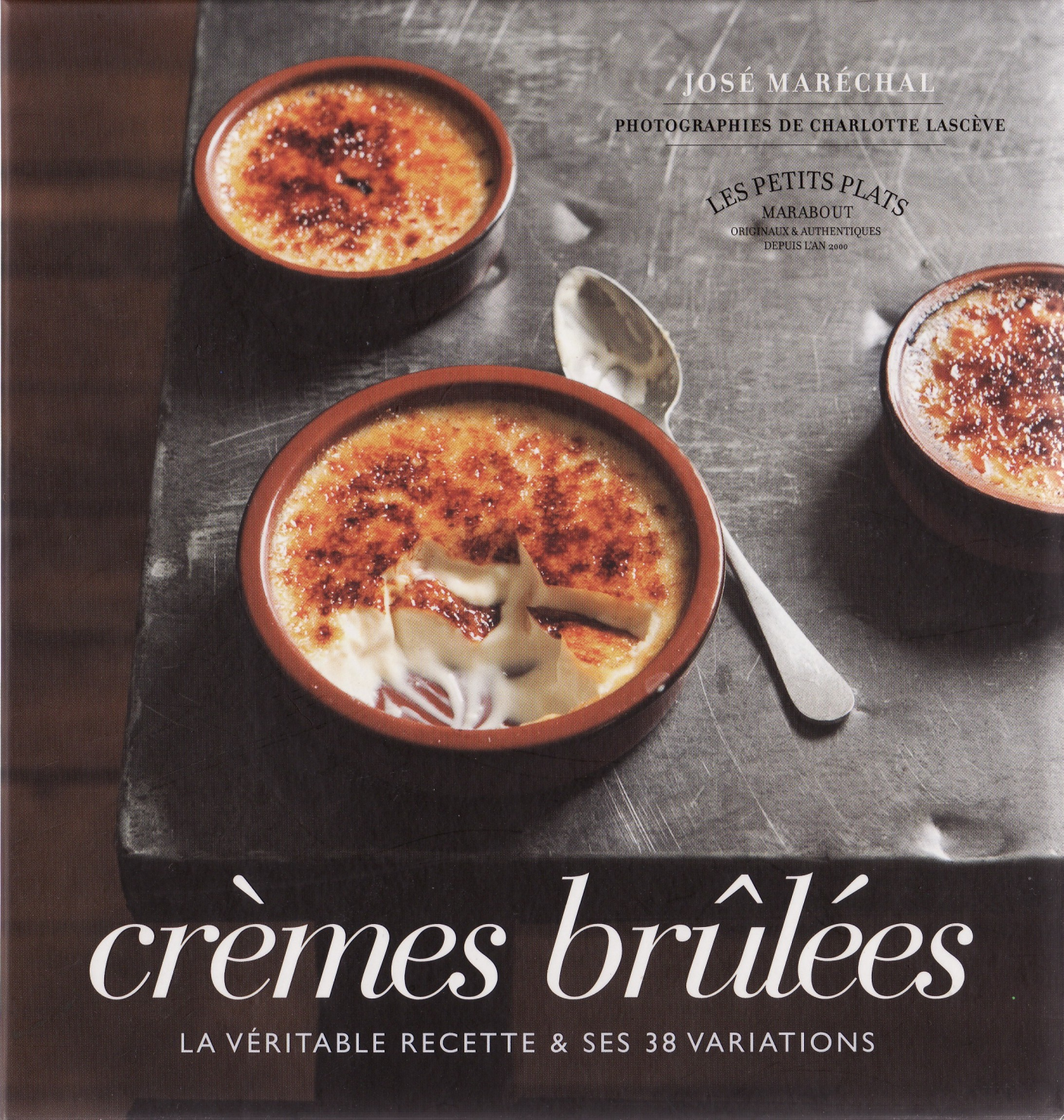


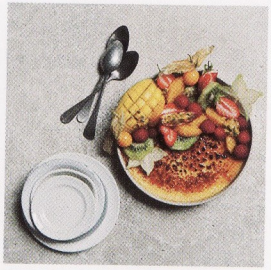
JOSÉ MARÉCHAL

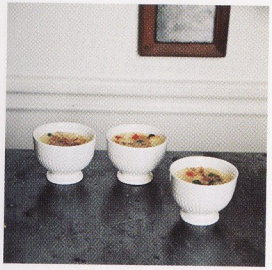
PHOTOGRAPHIES DE CHARLOTTE LASCÈVE

LES PETITS PLATS
MARABOUT
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES
DEPUIS L'AN 2000

crèmes brûlées

LA VÉRITABLE RECETTE & SES 38 VARIATIONS





sommaire

cuisson et caramélisation 4
le lait 5
le sucre 6

CLASSIQUES OU LUDIQUES

crèmes brûlées classiques... (3 recettes de base) 8
crème Catalane 10
pots de crème à la vanille et spéculos 12
cheese cream 14
nougat cream 16
crème brûlée façon diplomate 18
crème brûlée «pas comme les autres» 20
crème brûlée au foie gras 22
crème brûlée à la carotte et à l'orange 24
crème brûlée à la betterave et aux framboises 26

AROMATIQUES

crème brûlée au thé vert et au sésame 28
crème au citron et à la bergamote 30
crème à la verveine 32
crème au tilleul 32
crème au thym 33
crème au miel et au romarin 33

ÉPICÉES OU EXOTIQUES

crème brûlée au gingembre confit 34
crème brûlée «Indian Style» 36
crème brûlée au lait de coco et fruits de la passion 38
crème brûlée aux raisins et au rhum 40

FRUITÉES

crème brûlée aux fruits frais... à partager 42
crème brûlée façon tatin 44
crème brûlée mi-figues mi-raisins 46
crème brûlée aux marrons 48
crème brûlée au pamplemousse et au miel 50
crème brûlée citronnelle aux fraises 52

CHOCOLAT, CAFÉ OU CARAMEL

crème brûlée au Nutella 54
crème brûlée au cointreau et au chocolat blanc 56
petits pots crémeux aux 3 chocolats 58
crème à la pistache et au cacao 60
crème craquante menthe choco 62
crème brûlée au Carambar 64
crème brûlée à la chicorée 66
expresso crémeux 68
crème brûlée au caramel salé 70

le lait…

LE LAIT DE VACHE

Entier, ½ écrémé ou écrémé, associé plus ou moins à la crème fraîche, il aura pour but d'alléger plus ou moins vos crèmes, et notamment celles à base de produits riches tels que le Nutella ou les carambars.

LE LAIT DE SOJA

Relativement riche et fabriqué à partir des graines de soja, le lait de soja peut être employé en tant qu'ingrédient de remplacement de nombreuses recettes à base de lait de vache telles que les crèmes brûlées.

LE LAIT DE COCO

Le lait de coco est fabriqué en broyant la pulpe avec de l'eau bouillante. Il ne faut pas le confondre avec le jus présent dans le fruit (eau de coco). Je vous recommande d'utiliser du lait de coco en boîte (liquide) plutôt que celui en poudre qui est de moins bonne qualité. Avec son taux élevé de matières grasses, il est préférable de l'utiliser seul ou à la place de la crème dans vos recettes de crèmes brûlées.

LE LAIT D'AMANDE OU DE PISTACHE

Souvent difficile à se procurer, voici une astuce pour le fabriquer soi-même :

1-Enfermez des amandes fraîchement moulues dans un torchon fin.

2-Nouez solidement et immergez le tout dans de l'eau.

3-Malaxez plusieurs fois afin d'en extraire le lait.

4-Pressez le torchon au maximum pour ne rien perdre.

Pour vos recettes de crèmes brûlées, vous pouvez plus simplement faire infuser les fines poudres d'amandes et de pistaches dans la crème et le lait chaud.

le sucre…

LE SUCRE CRISTALLISÉ BLANC

De betterave ou de canne, le sucre cristallisé blanc se présente sous la forme de cristaux plus ou moins gros qui même ajoutés à une crème continuent de croquer sous la dent.

Il est donc préférable de l'utiliser plutôt pour caraméliser vos crèmes, si vous le souhaitez, à la place de la cassonade.

LE SUCRE EN POUDRE (OU SUCRE SEMOULE)

C'est le sucre obtenu après broyage et tamisage du sucre cristallisé blanc. Il se dissout plus facilement aux préparations. Battu avec les jaunes d'œufs (blanchir), il évitera la cuisson des jaunes et ainsi les petites impuretés dans vos crèmes.

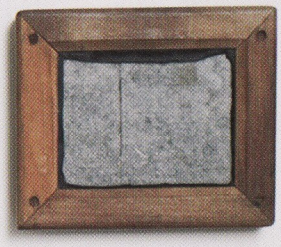
LA CASSONADE

La cassonade est le sucre cristallisé roux obtenu directement à l'issue de la première cuisson du jus de canne. Il est couramment utilisé pour caraméliser les crèmes brûlées car il a une couleur dorée et des notes aromatiques de vanille et de rhum.

LA VERGEOISE

Provenant d'un sirop de betterave, la vergeoise est un sucre à consistance moelleuse présentant deux sortes de coloration : la vergeoise blonde et la vergeoise brune, plus foncée et à l'arôme particulier.

Particulièrement appréciée dans le nord de la France et en Belgique, son utilisation pour caraméliser vos crèmes apportera une saveur plus particulière et une coloration plus soutenue (voir recette chicorée, marrons, raisins au rhum…).



POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crèmes brûlées classiques… (3 recettes de base)

1 - DÉLICATE ET PRESQUE LÉGÈRE
(compter une quinzaine de minutes de cuisson en plus pour cette recette)
35 cl de crème liquide
12 cl de lait
70 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
60 g de cassonade

2 - DOUCE ET UN PEU PLUS GOURMANDE
35 cl de crème liquide
10 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
60 g de cassonade

3 - SOYEUSE ET UN PEU PLUS CRÉMEUSE
50 cl de crème liquide
70 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
60 g de cassonade

préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait (ou la moitié de la crème pour la version n°3) et faire chauffer dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide (l'autre moitié pour la version 3) et bien mélanger.

Enfin, ajouter le lait chaud (ou la crème pour la version n°3) et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la préparation dans un récipient adapté, au réfrigérateur 2 heures au moins.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four.
Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots).
Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 15 MINUTES DE CUISSON • 2 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème Catalane

50 cl de lait
125 g de sucre en poudre
1 zeste de citron
1 bâton de cannelle (ou 2 pincées en poudre)
4 jaunes d'œufs
20 g de Maïzena
60 g de cassonade

préparation et cuisson

Chauffer dans une casserole à feu doux le lait, la cannelle et le zeste de citron.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre puis incorporer la Maïzena.

Filtrer le lait chaud sur le mélange, bien dissoudre l'ensemble et remettre la crème dans une casserole sur feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement.

Répartir délicatement la crème chaude dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite.

Mettre les crèmes Catalane 2 heures au moins au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

pots de crème à la vanille et spéculos

35 cl de crème liquide
12 cl de lait
70 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
4 à 6 spéculos

préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait et faire chauffer dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et bien mélanger.

Enfin, ajouter le lait chaud et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la préparation dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite.

Déposer délicatement sur chaque crème un spéculos puis cuire au four, bien à plat, pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur 1 h au moins avant de les servir.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

cheese cream

25 cl de lait
150 g de fromage blanc
50 g de mascarpone
3 jaunes d'œufs
½ citron vert
60 g de sucre en poudre

préparation

Prélever à l'aide d'un épluche-légumes les zestes de citron vert puis les hacher finement.

Dans une casserole, chauffer le lait et les zestes à feu doux.

Pendant ce temps, réunir dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre puis fouetter énergiquement afin que le mélange blanchisse.

Incorporer au fouet le mascarpone puis le fromage blanc.

Enfin, verser le lait chaud en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la préparation dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement les crèmes dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer dans un plat à rebord rempli à moitié d'eau. Cuire au bain-marie pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots).

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur avant de les déguster.

POUR 6 À 8 CRÈMES • 30 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

nougat cream

LA CRÈME

30 cl de lait
20 cl de crème
5 jaunes d'œufs
160 g de nougat
30 g de miel

LA NOUGATINE

50 g de pistaches
50 g d'amandes
50 g de noisettes
75 g de miel
40 g de sucre en poudre

préparation de la nougatine

Dans une casserole bien propre, cuire à feu moyen, sans remuer, le sucre, le miel et un peu d'eau (l'eau doit juste recouvrir le sucre). Pendant ce temps, mixer grossièrement les fruits secs.

Dès qu'une coloration commence à apparaître, mélanger légèrement le caramel afin qu'il devienne homogène puis ajouter les fruits secs.

Retirer du feu et verser la nougatine sur une toile de cuisson ou un papier sulfurisé légèrement graissé en l'étalant le plus finement possible. Laisser refroidir à température ambiante.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, casser la nougatine en petits morceaux avant de la passer au mixeur quelques secondes afin d'obtenir une poudre grossière.

préparation de la crème

Chauffer le lait, le miel et le nougat coupé en petits morceaux dans une casserole à feu doux. Mélanger attentivement afin de bien dissoudre l'ensemble.

Hors du feu, incorporer la crème liquide puis les jaunes d'œufs.

Bien mélanger puis faire reposer la préparation dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots).

Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur. Au moment de servir, recouvrir chaque petit pot de cette poudre de nougatine.

POUR 6 À 8 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 25 À 35 MINUTES DE CUISSON • 1 HEURE 30 DE RÉFRIGÉRATION

crème façon diplomate

40 cl de lait
10 cl de crème liquide
1 œuf entier
2 jaunes d'œufs
75 g de sucre en poudre
½ gousse de vanille
100 g de fruits confits en cubes
80 g de brioche
80 g de raisins de Corinthe

préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait et la crème puis chauffer le tout dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse.

Verser dessus la crème chaude en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.

cuisson

Allumer le four à 150 °C (th. 5).

Tailler la brioche en petits dés puis les répartir avec les fruits confits et les raisins de Corinthe dans vos petits pots.

Les garnir enfin de crème vanillée puis les disposer dans un plat à rebord rempli à moitié d'eau.

Cuire au bain-marie pendant 25 à 35 minutes (selon la contenance des petits pots).

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur avant de les déguster.

caramélisation

Juste avant de servir ces crèmes, vous pouvez, si vous le souhaitez, les napper d'un sirop d'érable ou d'un caramel liquide, elles n'en seront que plus gourmandes !

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 HEURES DE RÉFRIGÉRATION • 3 HEURES DE CONGÉLATION

crème brûlée « pas comme les autres »

50 cl de crème liquide
80 g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
60 g de cassonade

préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans la moitié de la crème et faire chauffer dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer le reste de crème froide et bien mélanger.

Enfin, ajouter la crème chaude et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des moules en silicone puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des moules). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, mettre les crèmes 2 à 3 heures au congélateur.

caramélisation

Une quinzaine de minutes avant de passer au dessert, démouler les crèmes congelées, les rouler dans la cassonade en insistant un peu pour qu'il s'incruste bien sur toute leur surface puis disposer les crèmes sur les assiettes de service.

Caraméliser uniformément les crèmes à l'aide d'un chalumeau puis les laisser décongeler quelques minutes avant de les servir.

POUR 6 À 8 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 30 À 40 MINUTES DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au foie gras

200 g de foie gras frais (cru)
20 cl de crème liquide
20 cl de lait
4 jaunes d'œufs
2 pincées de sel
2 pincées de quatre épices
1 c. à café de sucre en poudre
1 c. à soupe de porto
60 g de cassonade ou de sucre vergeoise

préparation

Chauffer le lait dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, couper le foie gras en cubes puis le mixer, à l'aide d'un blendeur ou d'un mixeur avec la crème froide, les jaunes d'œufs, le sel, le sucre en poudre, le quatre épices et le porto.

Enfin, ajouter le lait chaud et mixer de nouveau pour dissoudre l'ensemble.

Filtrer la crème au foie gras à l'aide d'une passoire fine dans un récipient adapté et la faire reposer 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 30 à 40 minutes (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade ou de sucre vergeoise vergeoise puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 6 À 8 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée à la carotte et à l'orange

250 g de carottes cuites
20 cl de jus d'orange
30 cl de crème liquide
6 jaunes d'œufs
75 g de sucre en poudre
60 g de cassonade

préparation

Couper les carottes cuites en rondelles. Les mixer à l'aide d'un blendeur ou d'un mixeur plongeant avec la crème. Réserver.

Chauffer le jus d'orange dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème de carottes puis le jus d'orange chaud et bien mélanger pour dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée à la betterave et aux framboises

15 cl de lait
25 cl de crème liquide
50 g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs
90 g de betterave cuite
60 g de framboises (fraîches ou surgelées)
60 g de cassonade

préparation

Éplucher et couper les betteraves en cubes. Les mixer à l'aide d'un blendeur ou d'un mixeur plongeant avec la crème et les framboises. Réserver.

Chauffer le lait dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème betterave-framboises puis le lait chaud et bien mélanger pour dissoudre l'ensemble.

Filtrer la crème à l'aide d'une passoire fine et la faire reposer dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four.
Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots).
Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au thé vert et au sésame

5 sachets de thé vert
35 cl de crème liquide
12 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
30 g de sucre en poudre
30 g de cassonade
50 g de sésame noir

préparation

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème à feu doux avec les sachets de thé et laisser infuser hors du feu quelques minutes de plus.

Pendant ce temps, réunir dans un saladier les jaunes d'œufs et 90 g de sucre en poudre puis fouetter énergiquement afin que le mélange blanchisse.

Filtrer la crème chaude sur le mélange œufs-sucre puis mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème brûlée au thé vert dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Caraméliser légèrement le sésame dans une poêle avec les 30 g de sucre.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser partiellement (voir photo) à l'aide d'un chalumeau puis, parsemer joliment les crèmes de sésame.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème au citron et à la bergamote

30 cl de crème liquide
10 cl de lait
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
1 citron
10 g d'arôme bergamote

préparation

Prélever à l'aide d'un épluche-légumes les zestes du citron puis les émincer finement.

Dans une casserole, chauffer le lait, les zestes et l'arôme bergamote à feu doux.

Pendant ce temps, réunir dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre puis fouetter énergiquement afin que le mélange blanchisse.

Filtrer à l'aide d'une passoire fine la crème chaude sur le mélange œufs-sucre puis mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

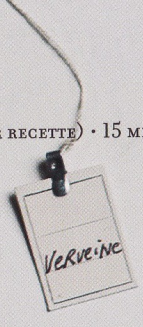
cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème au citron et à la bergamote dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur avant de les déguster.

POUR 4 À 6 CRÈMES (PAR RECETTE) • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION



6 sachets
35 cl de crème liquide
12 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
60 g de sucre cassonade ou vergeoise

1 - Dans une casserole, pour chacune des recettes, chauffer le lait et la crème à feu doux avec les sachets ou les branches d'herbes (+ le miel pour la recette miel romarin) et laisser infuser hors du feu quelques minutes de plus.

8 sachets
35 cl de crème liquide
12 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
60 g de sucre cassonade ou vergeoise

2 - Pendant ce temps, réunir dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre puis fouetter énergiquement afin que le mélange blanchisse.
Filtrer la crème chaude sur le mélange œufs-sucre puis mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.
Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

5 petites branches de thym
35 cl de crème liquide
12 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
60 g de sucre cassonade ou vergeoise

3 - Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4). Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

2 branches de romarin
35 cl de crème liquide
12 cl de lait
30 g de sucre en poudre
60 g de miel
5 jaunes d'œufs
60 g de sucre cassonade ou vergeoise

4 - Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre cassonade ou vergeoise puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au gingembre confit

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
60 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
60 g de gingembre confit (2 x 30 g)
50 g de cassonade ou de sucre vergeoise

préparation

Émincer puis hacher finement la moitié du gingembre confit.

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le gingembre haché à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse.

Ajouter la crème chaude en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème au gingembre dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade ou de sucre vergeoise, les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4) puis déposer sur chacune d'elles une fine tranche de gingembre confit.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée « Indian Style »

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
2 cl d'eau de fleur d'oranger
10 g de graines de cardamome
(ou 4 à 5 pincées en poudre)
50 g de cassonade ou de sucre vergeoise

préparation

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et la cardamome à feu doux.

Ajouter la fleur d'oranger et laisser infuser hors du feu quelques minutes de plus.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse.

Filtrer la crème chaude sur le mélange œufs-sucre en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade ou de sucre vergeoise puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au lait de coco et fruits de la passion

40 cl de lait de coco
4 jaunes d'œufs
60 g de sucre en poudre
1 fruit de la passion
+ 2 pour la cuisson, comme sur la photo (facultatif)
40 g de cassonade

préparation

Couper le fruit de la passion en deux puis récupérer à l'aide d'une petite cuillère les graines et la pulpe.

Dans une casserole, chauffer le lait de coco, les graines et la pulpe à feu doux puis laisser infuser hors du feu quelques minutes de plus.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse.

Filtrer le lait de coco sur le mélange œufs sucre en mélangeant de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème coco-passion dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. (Si vous le souhaitez, comme sur la photo, déposer délicatement ½ fruit de la passion dans chacun des petits pots.)

Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée aux raisins et au rhum

LES RAISINS AU RHUM
70 g de sucre en poudre
70 g d'eau
5 cl de rhum brun
80 g de raisins secs

LA CRÈME
30 cl de crème liquide
10 cl de lait
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
40 g de sucre vergeoise

préparation des raisins au rhum (à réaliser la veille, c'est mieux !)

Dans une petite casserole, chauffer l'eau et le sucre en poudrejusqu'à ébullition.

Hors du feu, ajouter les raisins secs et le rhum puis laisser mariner les raisins dans le sirop jusqu'à leur utilisation.

préparation de la crème

Dans une casserole, chauffer le lait à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et 2 ou 3 cuillère à soupe du sirop au rhum. Bien mélanger.

Enfin ajouter le lait chaud et mélanger de nouveau afin de dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Égoutter les raisins secs, les répartir dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les recouvrir de crème. Les disposer bien à plat sur une plaque et cuire au four pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer légèrement les crèmes de sucre vergeoise puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 1 À 3 GRANDES CRÈMES • 25 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE 15 À 1 HEURE 30 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée aux fruits frais… à partager

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
60 g de cassonade
400 g environ de fruits frais
(fruits rouges, kiwis, mangues, ceux qui vous font envie… Tout est permis !)

préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait et faire chauffer dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, réunir dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre puis fouetter énergiquement afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et bien mélanger. Enfin, ajouter le lait chaud et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h 15 à 1 h 30 (selon la contenance des pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

Laver, éplucher ou tailler les fruits que vous aurez choisis.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade, les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4) puis disposer soigneusement les fruits frais sur la moitié de leur surface.

POUR 6 À 8 CRÈMES • 25 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée façon tatin

LES POMMES CARAMÉLISÉES

3 pommes (golden, reinette, jauna gold…)
25 g de beurre demi-sel
50 g de sucre en poudre

LA CRÈME

35 cl de crème liquide
12 cl de lait
70 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
40 g de cassonade ou de sucre vergeoise

préparation des pommes caramélisées

Éplucher, épépiner et tailler les pommes en quartiers plus ou moins gros en fonction de la hauteur de vos moules. Faire caraméliser légèrement dans une poêle 50 g de sucre en poudre. Ajouter les pommes et le beurre, remuer et cuire à feu doux 2 à 3 minutes. Laisser refroidir.

préparation de la crème

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait puis chauffer dans une casserole à feu doux. Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et bien mélanger. Enfin, ajouter le lait chaud en mélangeant de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir soigneusement les pommes caramélisées dans des petits pots en terre cuite puis les recouvrir aux ¾ de crème vanillée. Les disposer bien à plat dans le four et cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer légèrement les crèmes de cassonade ou de sucre vergeoise puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 6 À 8 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée mi-figues mi-raisins

50 cl de crème liquide
70 g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille
6 à 8 figues fraîches ou surgelées
2 grappes de raisin ou une boîte de raisins au sirop
40 g de cassonade

préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans la crème puis faire chauffer dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Incorporer enfin la crème chaude en mélangeant bien pour dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Tailler les figues en quartiers, éplucher et épépiner les raisins si besoin.

Les répartir soigneusement en deux parties égales dans des moules en porcelaine ou en terre cuite puis les recouvrir de crème vanillée.

Les disposer bien à plat sur une plaque et cuire au four pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des moules). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

caramélisation

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer légèrement les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau ou sous le gril du four.

POUR 6 À 8 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée aux marrons

40 cl de crème liquide
4 jaunes d'œufs
30 g de sucre en poudre
200 g de crème de marrons
quelques marrons au sirop (facultatif)
50 g de sucre vergeoise

préparation

Chauffer la crème dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème de marrons et bien mélanger.

Enfin, ajouter la crème chaude et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème et quelques brisures de marrons (facultatif) dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre vergeoise puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 6 À 8 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au pamplemousse et au miel

50 cl de crème liquide
20 g de sucre en poudre
50 g de miel
6 jaunes d'œufs
2 ou 3 pamplemousses
40 g de cassonade

préparation

Chauffer la crème et le miel dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer enfin la crème chaude en mélangeant bien pour dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

Peler les pamplemousses à vif.

À l'aide d'un couteau, prélever les segments sans la peau puis les éponger sur un papier absorbant.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Disposer soignesement les pamplemousses bien à plat dans des moules en porcelaine ou en terre cuite puis, les recouvrir délicatement de crème au miel et cuire au four pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des moules). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau ou sous le gril du four.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 20 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée citronnelle aux fraises

35 cl de crème liquide
12 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
½ bâton de citronnelle
250 g de fraises
40 g de cassonade ou de sucre vergeoise

préparation

Émincer finement le bâton de citronnelle.

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et la citronnelle à feu doux puis laisser infuser hors du feu quelques minutes de plus.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse.

Filtrer la crème chaude sur le mélange et bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème citronnelle dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade ou de sucre vergeoise, les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4). Laver et découper les fraises puis les déposer joliment sur les crèmes.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au Nutella

30 cl de lait
20 cl de crème liquide
5 jaunes d'œufs
40 g de sucre en poudre
150 g de Nutella
60 g de cassonade

préparation

Chauffer le lait, la crème et le Nutella dans une casserole à feu doux. Mélanger attentivement afin de bien dissoudre le Nutella.

Fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse puis incorporer la crème chaude en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au cointreau et au chocolat blanc

35 cl de crème liquide
120 g de chocolat blanc
6 jaunes d'œufs
5 cl de cointreau
60 g de cassonade

préparation

Dans une casserole, chauffer la crème à feu doux.

Pendant ce temps, réunir le chocolat en petits morceaux dans un saladier.

Verser dessus la crème chaude en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble puis incorporer les jaunes d'œufs et enfin le cointreau.

Transvaser la crème dans un récipient adapté et la faire reposer 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement les crèmes au chocolat blanc dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 35 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

petits pots crémeux aux 3 chocolats

CRÈME AU CHOCOLAT NOIR
25 cl de lait
25 cl de crème liquide
125 g de chocolat noir
5 jaunes d'œufs
70 g de sucre en poudre

CRÈME AU CHOCOLAT BLANC
40 cl de crème liquide
130 g de chocolat blanc
6 jaunes d'œufs

CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT
40 cl de crème liquide
15 cl de lait
140 g de chocolat au lait
4 jaunes d'œufs
60 g de sucre en poudre

pour les crèmes au chocolat noir et au lait

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse.

Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux à la crème chaude, bien mélanger afin de dissoudre l'ensemble puis le verser sur le mélange œufs-sucre.

pour les crèmes au chocolat blanc

Dans une casserole, chauffer la crème à feu doux.

Pendant ce temps, réunir dans un saladier le chocolat coupé en petits morceaux.

Verser dessus la crème chaude, bien mélanger afin de dissoudre l'ensemble puis incorporer les jaunes d'œufs.

Transvaser les différentes crèmes dans des récipients adaptés et les faire reposer 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement les crèmes au chocolat dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer dans un plat à rebord rempli à moitié d'eau. Cuire au bain-marie pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur avant de les déguster.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème à la pistache et au cacao

35 cl de crème liquide
12 cl de lait
70 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œufs
60 g de pâte à pistache colorée ou
1 petite cuillère à soupe d'arôme pistache
30 cl de sauce ou de glaçage au cacao

préparation

Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait et la pâte ou l'arôme pistache.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et bien mélanger.

Enfin, ajouter le lait chaud à la pistache et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème à la pistache dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

Au moment de servir, tiédir si besoin la sauce ou le glaçage au cacao et napper joliment les crèmes selon votre gourmandise.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 25 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 MINUTES DE CUISSON • 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION MINIMUM

crème craquante menthe choco

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
80 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
10 feuilles de menthe fraîche
2 cl de sirop de menthe
125 g de chocolat noir

1 pinceau

préparation

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et les feuilles de menthe à feu doux.

Ajouter le sirop de menthe et laisser infuser hors du feu quelques minutes de plus.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse.

Filtrer la crème chaude sur le mélange œufs-sucre en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Répartir la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer dans un plat à rebord rempli à moitié d'eau. Rajouter délicatement un peu de crème dans chaque petit pot jusqu'aux rebords puis cuire au bain-marie pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

présentation

Lorsque les crèmes sont bien froides, faire fondre le chocolat noir au bain-marie ou au four à micro-ondes avec quelques gouttes d'huile neutre.

À l'aide d'un pinceau, napper délicatement chacune d'elles d'une fine pellicule de chocolat.

Remettre les petits pots au réfrigérateur une quinzaine de minutes au moins pour que le chocolat soit bien craquant.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 12 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée aux carambars

30 cl de lait
20 cl de crème liquide
5 jaunes d'œufs
20 carambars (160 g)
60 g de cassonade

préparation

Chauffer le lait, la crème et les carambars dans une casserole à feu doux. Mélanger délicatement afin de bien dissoudre les caramels puis y incorporer, hors du feu, les jaunes d'œufs.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir les autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée à la chicorée

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
25 g de chicorée liquide
40 g de sucre vergeoise brun

préparation

Dans une casserole, chauffer le lait à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide, la chicorée et bien mélanger.

Enfin, ajouter le lait chaud et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la préparation dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème à la chicorée dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre vergeoise, puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir autres techniques page 4).

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

espresso crémeux

25 cl de crème liquide
15 cl de café espresso chaud
60 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œufs
du lait entier
quelques gouttes d'extrait de café (facultatif)

1 shaker et quelques glaçons

préparation

Réunir dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre puis fouetter énergiquement afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide puis bien mélanger.

Enfin, ajouter le café chaud en mélangeant de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Répartir délicatement la crème au café dans des petites tasses puis les disposer dans un plat à rebord rempli à moitié d'eau. Cuire au bain-marie pendant 1 h à 1 h 15. Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

présentation

Au moment de servir, secouer vivement dans un shaker un peu de lait entier et de l'extrait de café avec 2 ou 3 glaçons, récupérer la mousse de lait et napper vos espresso crémeux.

POUR 4 À 6 CRÈMES • 15 MINUTES DE PRÉPARATION • 1 HEURE À 1 HEURE 15 DE CUISSON • 2 À 3 HEURES DE RÉFRIGÉRATION

crème brûlée au caramel salé

125 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs
30 cl de lait
20 cl de crème liquide
5 g de sel de Guérande
40 g de cassonade ou de sucre vergeoise

préparation

Dans une casserole bien propre, cuire à feu moyen, sans remuer, le sucre avec un peu d'eau (l'eau doit juste recouvrir le sucre).

Dès qu'une coloration commence à apparaître, mélanger légèrement afin qu'elle devienne homogène.

Lorsque le caramel commence à prendre une teinte brune légèrement prononcée, retirer du feu, ajouter le sel et verser délicatement le lait.

Remettre sur feu doux en mélangeant attentivement afin de bien dissoudre le caramel dans le lait.

Hors du feu, incorporer la crème liquide puis les jaunes d'œufs.

Bien mélanger puis filtrer la crème dans un récipient adapté et la faire reposer 2 heures au moins au réfrigérateur.

cuisson

Allumer le four à 95 °C (th. 3) (voir techniques page 4).

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four.
Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots).
Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou voir les autres techniques page 4).